





© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Ketentuan mengenai mutu.....	3
5 Ketentuan mengenai ukuran.....	4
6 Ketentuan mengenai toleransi .....	4
7 Ketentuan mengenai penampilan .....	4
8 Penandaan dan pelabelan.....	5
9 Cemarkan logam berat.....	5
10 Higienis.....	5
11 Metode pengambilan contoh .....	5
12 Metode pengujian .....	6
Lampiran A (normatif) Batas maksimum cemarkan logam berat pada buah .....	7
Bibliografi .....	8
 Tabel 1 - Kode ukuran berdasarkan bobot .....	 4
Tabel A.1 - Batas maksimum cemarkan logam berat pada buah.....	7



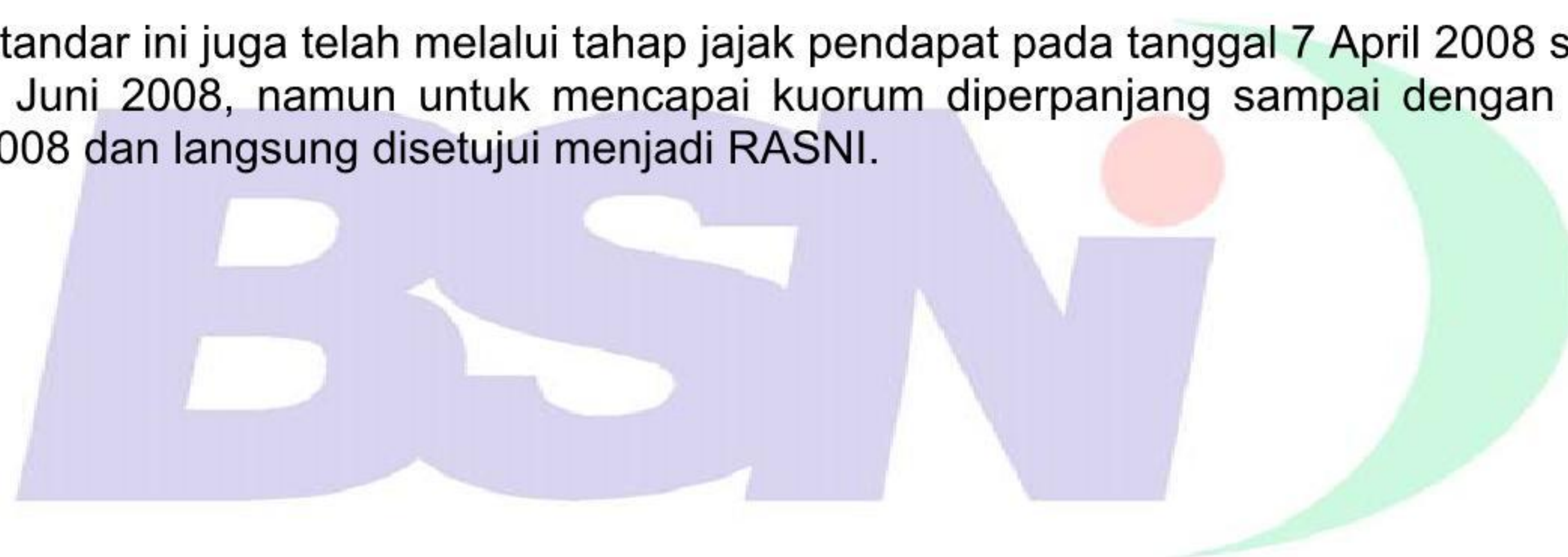
## Prakata

Salak (*Salacca edulis* Reinw.) merupakan komoditas yang mempunyai nilai komersial di Indonesia dan memiliki pasar yang prospektif di pasar domestik maupun internasional. Mengacu pada hal tersebut, maka perlu adanya suatu jaminan mutu atas produk yang dihasilkan oleh petani agar dapat menjaga kepercayaan konsumen dan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap salak. Oleh karena itu, disusun suatu standar yang dapat memenuhi standar pasar dalam negeri maupun pasar internasional dan diterima secara luas oleh konsumen.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3167-1992, *Salak* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk menghasilkan salak berkualitas sesuai permintaan pasar. Standar Nasional Indonesia (RSNI) Salak disusun dengan harapan buah salak Indonesia memiliki standar yang dapat diterima pasar internasional.

Standar Nasional Indonesia (SNI) ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Jakarta pada tanggal 11 Desember 2007 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008, namun untuk mencapai kuorum diperpanjang sampai dengan tanggal 7 Juli 2008 dan langsung disetujui menjadi RASNI.





## Salak

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran, toleransi, penampilan, pengemasan, pelabelan, rekomendasi dan higienis pada buah salak (*Sallaca edulis* Reinw.).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial salak dari famili *Palmae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Salak untuk kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam standar ini.

### 2 Acuan normatif

CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008, *Codex general standard for the labelling of prepackaged food*.

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants*.

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003, *Recommended international code of practice general principles of food hygiene*.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **utuh**

buah sempurna tidak cacat (kecuali memar) dan kulit buah tidak sobek yang mempengaruhi penampilan umum

#### 3.2

##### **cacat**

kerusakan fisik pada buah

#### 3.3

##### **cacat sangat kecil**

kerusakan fisik pada buah yang sangat sedikit sehingga tidak mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

#### 3.4

##### **cacat kecil**

sedikit kerusakan fisik pada buah yang sedikit mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum



**3.5**

**padat**

buah tidak memar akibat benturan

**3.6**

**tampilan segar**

keadaan fisik buah yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

**3.7**

**layak konsumsi**

buah tidak busuk atau rusak

**3.8**

**bersih**

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya, bila disajikan dalam bentuk tandan tidak boleh ada bagian lain selain dari tandan buah

**3.9**

**bebas dari hama dan penyakit**

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

**3.10**

**bebas dari aroma dan rasa asing**

buah bebas dari aroma dan rasa asing selain khas salak

**3.11**

**bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim**

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang mencolok dalam penyimpanan

**3.12**

**bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal**

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

**3.13**

**tingkat kematangan**

kondisi perkembangan fisiologis buah

**3.14**

**pengkelasan**

penggolongan buah berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

**3.15**

**kode ukuran**

penggolongan buah berdasarkan bobot buah



## 4 Ketentuan mengenai mutu

### 4.1 Ketentuan minimum

**4.1.1** Untuk semua kelas buah, ketentuan minimum yang harus dipenuhi antara lain adalah:

- utuh;
- padat (*firm*);
- penampilan segar;
- layak dikonsumsi;
- bersih;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari kerusakan akibat temperatur rendah dan atau tinggi;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- bebas dari aroma dan rasa asing;
- bila disajikan dalam bentuk tandan, panjang tandan maksimum 5 cm;
- memiliki tingkat kematangan yang cukup.

**4.1.2** Buah salak harus dipanen dengan hati-hati dan telah mencapai tingkat kematangan yang tepat sesuai dengan kriteria ciri varietas dan atau jenis komersial dan lingkungan tumbuhnya. Perkembangan dan kondisi buah salak pada saat panen harus dapat:

- mendukung penanganan dan pengangkutan,
- sampai tujuan dalam kondisi yang diinginkan.

### 4.2 Pengkelasan

Salak digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu sebagai berikut:

- kelas super;
- kelas A;
- kelas B.

#### 4.2.1 Kelas super

Salak berkualitas paling baik (super) yaitu bebas dari cacat kecuali cacat sangat kecil.

#### 4.2.2 Kelas A

Salak berkualitas baik, dengan cacat yang diperbolehkan sebagai berikut:

- cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores atau kerusakan mekanis lainnya;
- total area yang cacat tidak lebih dari 2 % dari luas total seluruh permukaan buah;
- cacat tersebut tidak mempengaruhi isi buah.

#### 4.2.3 Kelas B

Salak berkualitas baik, dengan cacat yang diperbolehkan sebagai berikut:

- cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores atau kerusakan mekanis lainnya;
- total area yang cacat tidak lebih dari 5 % dari luas total seluruh permukaan buah;
- cacat tersebut tidak mempengaruhi isi buah.



## 5 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan bobot, sesuai dengan Tabel 1.

**Tabel 1 - Kode ukuran berdasarkan bobot**

Kode ukuran	Bobot (gram)
1	> 120
2	101 – 120
3	81 – 100

## 6 Ketentuan mengenai toleransi

### 6.1 Toleransi mutu

#### 6.1.1 Kelas super

Batas toleransi mutu kelas super yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 5 % dari jumlah atau bobot salak tetapi masih termasuk dalam kelas A.

#### 6.1.2 Kelas A

Batas toleransi mutu kelas A yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 10 % dari jumlah atau bobot salak tetapi masih masuk kelas B.

#### 6.1.3 Kelas B

Batas toleransi mutu kelas B yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu maksimum 10 % dari jumlah atau bobot salak tapi masih memenuhi ketentuan minimum.

### 6.2 Toleransi ukuran

Untuk semua kelas, batas toleransi yang diperbolehkan adalah 10 % di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

## 7 Ketentuan mengenai penampilan

### 7.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan salak harus seragam dan berasal dari kawasan, kelas mutu dan ukuran yang sama. Salak yang tampak dari kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

### 7.2 Pengemasan

Salak harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi buah dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun. Salak dikemas dalam kontainer sesuai dengan rekomendasi



internasional untuk pengemasan dan pengangkutan buah dan sayuran segar (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004).

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.

## **8 Penandaan dan pelabelan**

### **8.1 Kemasan konsumen**

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus sesuai dengan standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama buah dan ditulis sebagai nama varietas.

### **8.2 Kemasan bukan eceran**

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk buah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai buah.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal buah;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram).

## **9 Cemarkan logam berat**

Salak harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemarkan logam berat sesuai dengan Lampiran A.

## **10 Higienis**

**10.1** Salak dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

**10.2** Salak harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lainnya yang relevan.

## **11 Metode pengambilan contoh**

### **11.1 Uji organoleptik**

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai CAC/GL 50-2004.



## **11.2 Uji cemaran logam berat**

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai CAC/GL 50-2004.

## **12 Metode pengujian**

### **12.1 Uji organoleptik**

Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah (OECD, 2005).

### **12.2 Uji cemaran logam berat**

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan CODEX STAN 228-2001.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Batas maksimum cemaran logam berat pada buah**

**Tabel A.1 - Batas maksimum cemaran logam berat pada buah**

No	Jenis logam berat	Batas maksimum (mg/kg)
1	Arsen (As)	0,25
2	Kadmium (Cd)	0,2
3	Merkuri (Hg)	0,03
4	Timbal (Pb)	0,5
5	Timah (Sn)	40





## Bibliografi

Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03725/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan.

RSNI4 7387:2008, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*



















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)